



## UNIVERSITAS SYIAH KUALA UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111  
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: [helpdesk.lib@unsyiah.ac.id](mailto:helpdesk.lib@unsyiah.ac.id)

---

### ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

#### TITLE

FERMENTASI KACANG TUNGGAK (*VIGNA UNGUICULATA*(L.) WALP.)DALAM PEMBUATAN TEMPE DENGAN MENGGUNAKAN BERBAGAI JENIS RAGI

#### ABSTRACT

Telah dilakukan penelitian tentang “Fermentasi Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) dalam Pembuatan Tempe dengan Menggunakan Berbagai Jenis Ragi” pada bulan Februari sampai dengan September 2015. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa tempe kacang tunggak yang diberikan ragi dari media tumbuh yang berbeda. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode eksperimen menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 6 ulangan. Parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa tempe. Teknik pengumpulan data adalah dengan uji organoleptik mutu. Data dianalisis menggunakan Analisis Varian (ANOVA) pada taraf signifikan 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa pada tempe kacang tunggak. Tempe yang paling disukai panelis adalah tempe kacang tunggak dengan menggunakan ragi dari media tumbuh ubi kayu karena memiliki warna, aroma, tekstur, dan rasa yang terbaik.

Kata Kunci: Kualitas Tempe, Kacang Tunggak, Berbagai Jenis Ragi